

SPEISEKARTE

CARTE DES METS

VORSPEISEN ENTRÉES

Marroni-Cremesuppe Joghurtbrötli Karamellierte Nüsse Velouté de marrons Petit pain au yaourt Noix caramélisées	10
Nüsslersalat Gepickelter Kürbis Flambierte Pilze Honig-Senfsauce Hirschschinken Salade doucette Courge marinée Champignons flambés Sauce miel et moutarde Jambon de cerf	12
Hausgemachtes Graved Lachs-Carpaccio Granatapfel Blutorange Kräuter-Toast Dill-Zitronen-Butter Carpaccio de saumon Graved maison Grenade Orange sanguine Toast aux herbes Beurre à l'aneth et au citron	14

VEGETARISCH VÉGÉTARIEN

Kürbis-Bergkäse-Quiche Saisonsalat Zwetschgen-Chutney Quiche à la courge et au fromage de montagne Salade de saison Chutney aux prunes	22
Birnen-Käse-Ravioli Trüffel-Beurre Blanc Glasierter Cicorino rosso Ravioli à la poire et au fromage Beurre blanc à la truffe Cicorino rosso glacé	24
Risotto Mascarpone Gorgonzola Waldpilze Risotto Mascarpone Gorgonzola Champignons des bois	26

FLEISCH VIANDES

Hirschschnitzel Quark-Spätzli Geschmortes Rotkraut Mirza Apfel Glasierte Marroni Escalope de cerf Spätzli au séré Chou rouge braisé Pomme Mirza Marrons glacés	34
Coq au vin Kartoffelstampf Rosenkohl Coq au vin Pommes de terre écrasées Choux de Bruxelles	30
Risotto Kalbskopfbäggli Bunte Karotten Risotto Joues de veau Carottes multicolores	29

FISCH POISSONS

Bielensee Felchen Kartoffelpuffer Lauch Safran-Sauce Féra du lac de Bienne Galettes de pommes de terre Poireaux Sauce safranée	32
Egliknusperli Tartarsauce Schnittlauch-Kartoffeln Federkohl Beignets de perche Sauce tartare Pommes de terre à la ciboulette Chou frisé	32
Risotto Kabeljau (ISL) Spinat Risotto Cabillaud (ISL) Epinards	26